



— Catering —

## Contact

info@kookatelierlot.nl

06 57315051

www.kookatelierlot.nl

- Menu's kunnen afwijken van de foto's
- Alle menu's zijn te bestellen vanaf 20 personen
- De prijs van de menu's is €25,50 per persoon
- De prijs van een walking dinner is €32,50 excl btw

\* exclusief 9% btw, bezorgkosten buiten Culemborg en eventuele inhuur van servies en rechauds

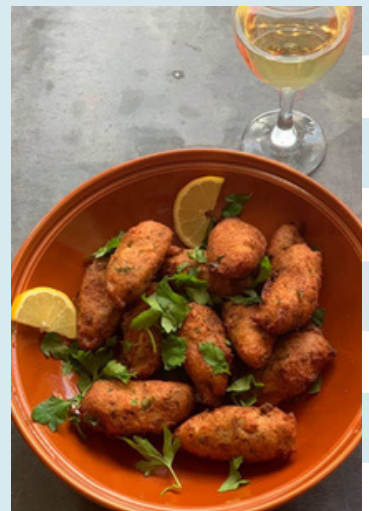
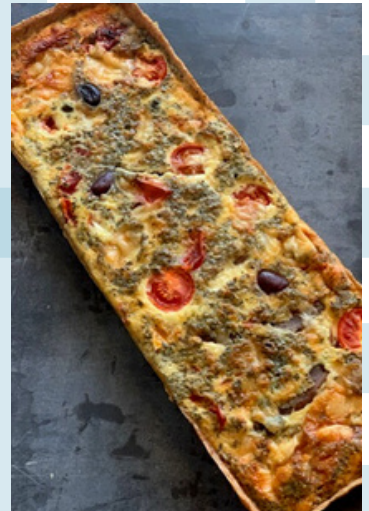


# Tapas menu

---

## Koud:

- Pan con tomate (brood met tomaat en knoflook)
- Tortilla  
met ui, ansjovis, paprika
- Brood  
met olijven tapenade
- Gegrilde paprika  
met chimichurri
- Groene salade  
met tomaat, komkommer, ui en olijven
- Sperzieboon salade  
met chorizo, gegrilde paprika, sinaasappel en peterselie



## Warm:

- Gehaktballetjes in pittige tomatensaus  
met sherry en peterselie
- Kiprolletjes  
met serranoham uit de oven
- croquetas de bacalhau  
met knoflookdille dip
- Gevulde champignons  
met manchego en vijg
- Patatas bravas



## Dessert: Pasteis de natas



# Vega tapas menu

---

## Koud:

- Pan con tomate (brood met tomaat en knoflook)
- Tortilla met ui, paprika, kaas
- Brood met olijven tapenade
- Gegrilde paprika met chimichurri
- Groene salade met tomaat, komkommer, ui en olijven
- Sperzieboon salade met tomaat, artisjok, ei, kappertjes, peterselie,



## Warm:

- Vegetarische gehaktballetjes in pittige tomatensaus met sherry en peterselie
- Manchego plaattaart met vijg en rucola
- Gevulde Portobello met cabralles
- Aubergine kroketjes met knoflookdip
- Patatas bravas



## Dessert: Pasteis de natas



# Italiaans Buffet

---

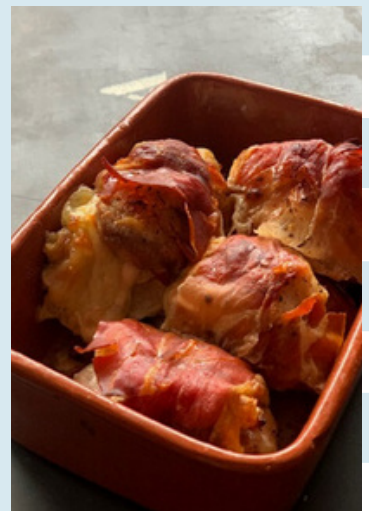
## Koud:

- Focaccia (traditioneel Italiaans brood) met rozemarijn, zeezout en olijfolie met pesto
- Groene salade met gegrilde druiven, mozzarella en basilicum
- Panzanella met gegrilde groente en Parmezaanse kaas



## Warm:

- Melanzane Parmigiano (traditioneel oven gerecht met gegrilde aubergine, pittige tomatensaus en Parmezaanse kaas)
- Involtini van kippendijen met parmaham en gepofte tomaat
- Cannelloni met spinazie, ricotta en gepofte tomaat
- Orzo (pasta) (lauw) met gegrilde broccoli, courgette en citroen



## Dessert:

- Tiramisu met koffie en amaretto





# Vega Italiaans Buffet

---

## Koud:

- Focaccia (traditioneel Italiaans brood)  
met rozemarijn, zeezout en olijfolie met pesto
- Groene salade  
met gegrilde druiven, mozzarella en basilicum
- Salade  
met gegrilde groente, en Parmezaanse kaas



## Warm:

- Melanzane Parmigiano  
traditioneel oven gerecht met gegrilde aubergine, pittige tomatensaus en Parmezaanse kaas)
- Gegrilde pompoen  
met gedroogde tomaten, rozemarijn en pomoenpitten
- Cannelloni  
met spinazie, ricotta en gepofte tomaat
- Orzo (pasta) (Lauw)  
met gegrilde broccoli, courgette en citroen



## Dessert:

- Tiramisu met koffie en amaretto





# Arabisch Buffet

---

## Koud:

- Tabouleh van bulgur met verschillende kruiden en rozijnen
- Salade met biet, granaatappel, koriander en chilyoghurt
- Kool salade met mango, ananas, rode peper en amandelen
- Brood met humus en erwten/munt-dip



## Warm:

- Shakshuka met tomaat, paprika en ei
- Rundvlees stoof met pruimen en kaneel
- Gepofte tomaten en gegrilde puntpaprika met tahin-yoghurt
- Krieltjes in de schil met sinaasappel en olijven



## Dessert:

- Hangop met kardemon, mango en munt





# Vega arabisch Buffet

---

## Koud:

- Tabouleh van bulgur met verschillende kruiden en rozijnen
- Salade met biet, granaatappel, koriander en chilyoghurt
- Kool salade met mango, ananas, rode peper en amandelen
- Brood met humus en erwten/munt-dip



## Warm:

- Shakshuka met tomaat, paprika en ei
- Tahjine met zoete aardappel, spinazie, kikkererwten en yoghurt
- Gepofte tomaten en gegrilde puntpaprika met tahin-yoghurt
- Krieltjes in de schil met sinaasappel en olijven



## Dessert:

- Hangop met kardemon, mango en munt





# Oh lalalla menu

---

## Koud:

- Puy linzen salade  
met geitenkaasmousse, honing, biet en dille vinaigrette
- Tomatensalade  
met croutons, rode ui en frambozendressing
- Stokbrood  
met lavendel boter
- Tarte Flambée  
met uien en Rochefort



## Warm:

- Coq au vin
- Bloemkool  
met rozijnen, gekonfijte uien en kerrie
- Ratatouille  
met aubergine, courgette, tomaat en laurier
- Kruidenrijst  
met herbes de Provence



## Dessert:

- Galettes de roi (mini appeltaartje)  
met vanillecreme en bosvruchten





# Vega oh la lalla menu

---

## Koud:

- Puy linzen salade  
met geitenkaasmousse, honing, biet en dille vinaigrette
- Tomatensalade  
met croutons, rode ui en frambozendressing
- Stokbrood  
met lavendel boter
- Tarte Flambée  
met uien en Rochefort



## Warm:

- Gevulde portobello  
met vijgenschutney, brie en walnoten
- Bloemkool  
met rozijnen, gekonfijte uien en kerrie
- Ratatouille  
met aubergine, courgette, tomaat en laurier
- Kruidenrijst  
met herbes de Provence



## Dessert:

- Galettes de roi (mini appeltaartje)  
met vanillecreme en bosvruchten





# Walking dinner

## Parade classique

---

### Gang 1:

- Bruschetta  
met gorgonzola, peer, rucola, balsamico

### Gang 2:

- Tartaar  
van biet, dille, appel, kappertjes, feta en chiogga  
(optioneel gerookte zalm)

### Gang 3:

- Erwtjessoep  
met limoen en munt met Pecorino kaascracker

### Gang 4:

- Paddenstoelenstoof/runderstoof  
met zoete aardappelstamp en rozemarijn met oerbrood

### Gang 5:

- Citroen tiramisu





# Walking dinner

## Parade arabica

---

### Gang 1:

- Bruschetta  
met baba ganoush en gerookte amandelen

### Gang 2:

- Tabouleh van Bulgur  
met granaatappel, feta, koriander en rode peper

### Gang 3:

- Harira (Marokkaanse soep)  
met sesamcracker

### Gang 4:

- Stoof van kikkererwten, spinazie, gegrilde wortelen  
met tahin yoghurt en couscous  
(optioneel rundvleesstoof met pruimen en kaneel)

### Gang 5:

- mango cheesecake  
met dadel

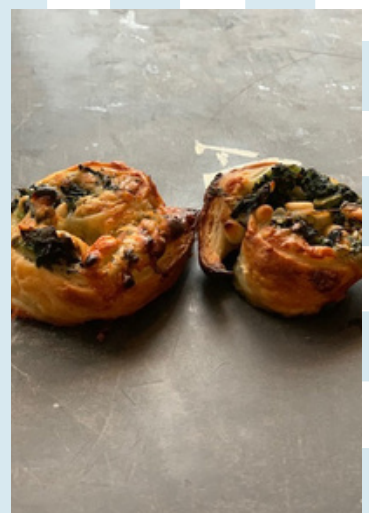




# Hapjes

Bestellen minimaal 3 soorten, minimaal 10 stuks per soort.

- **Quiche**, medium €5,50 (p.st.), mini €2,75 (p.st.)
  - met zalm en spinazie
  - met gegrilde groente en feta
  - met gorgonzola en peer
- **Tartaar van biet** € 2,95 (p.st., in een glaasje)  
met bleekselderij, kappertjes en dille-mayonaise
- **Avocadomousse** € 2,95 (p.st., in een glaasje)  
met tomaat, avocado en maïscrackertjes
- **Gevuld eitje** €2,50 (p.st.)
  - met kerriecreme/avocadocreme
- **Albondigas** €1,50 (p.st.)  
spaanse gehaktballetjes in tomatensaus, vlees/vega
- **Gevulde paprika** medium € 1,95 (p.st.)
- **Gevulde paprika** mini € 1,25 (p.st.)
- **Pizettes** € 2,25 (per ¼ stuk)
  - caprese
  - met gegrilde paprika en parmezaanse kaas
  - met gorgonzola en peer
- **Empanadas** € 2,75 (p.st.)
- **Spinazieflapjes** € 1,50 (p.st.)
- **Kaasvlinders** € 1,75. (p.st.)
- **Spiesjes** (p.st.)
  - met tomaat, mozzarella, basilicum €1,50
  - met gegrilde druiven, anijs, mozzarella €1,50
  - met garnaal, mango, koriander €1,50





# Lunches

## Lunch LOT - €15,00 p.p.

- Salade
- Soep van het seizoen (200 ml p.p.)
- Krentenbrood van KRUIM met oude kaas (1 snee p.p.)
- Broodje (2 x ½ broodje p.p.) \*

## Lunch BOTERHAMMEN - €15,00 p.p.

- Salade
- Soep van het seizoen (200 ml p.p.)
- Krentenbrood van KRUIM met oude kaas (1 snee p.p.)
- Boerenboterham (3 x ½ boterham p.p.) \*

## Lunch TAART - €15,00 p.p.

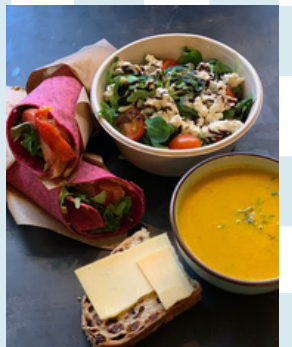
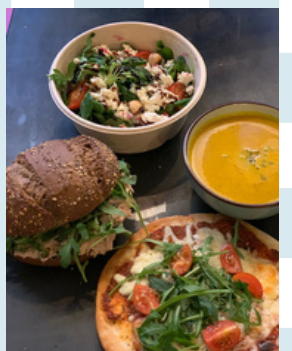
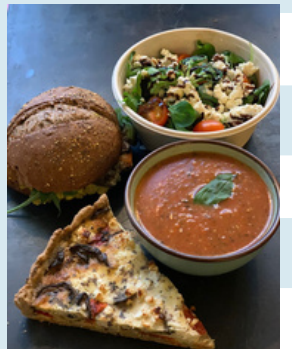
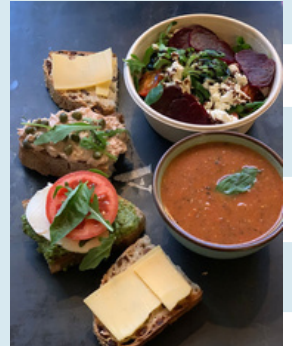
- Salade
- Soep van het seizoen (200 ml p.p.)
- Punt hartige taart
- Broodje

## Lunch ITALIË - €15,00 p.p.

- Salade
- Soep van het seizoen (200 ml p.p.)
- Piazza al taglio (1 stuk p.p.)
- Broodje

## Lunch WRAP - €15,00 p.p.

- Salade
- Soep van het seizoen (200 ml p.p.)
- Wrap
- Krentenbol KRUIM





# Al la Carte

**Zelf een menu samenstellen  
vanaf 8 personen per gerecht**

## Warme hoofdgerechten €8,50 pp

- Melanzane; lasange van aubergine en parmazan
- Lasange met gehakt, groente, bechamel en peterselie
- Lasagne Vega met spinazie en ricotta
- Visstooft met 2 soorten vis, groente en rode wijn €2,50 pp toeslag
- Stoof van Pompoen in kokos met parika en korander en gepofte ui

## Bijgerechten €4,50 pp

- Kriel in schil met sinaasappel en olijven (warm)
- Kruidenrist, witte rijst met kruidenolie (lauw)
- Goedgevulde couscous met rozijnen, feta, komkommer en groenselderij
- Aardappelgratin met gruyère

## Salades €4,50 pp

- Groene salade met gegrilde druiven in witteazijn en venkelzaad
- Groene salade met biet, champignonin tamari, bosui en spek of ei
- Groene saalade met gegrilde groente en parmazan
- Panzanella met geroosterde paprika, rode ui, tomaat en frambozenazijn

## Soepen Quiches en Dessert

- Soepen van het seizoen (altijd vegan) €10/liter
- Vega Quiches (8 á 10 punten) €30,50/ Quixhes met vlees/vis €34,50
- Pastel de Nata of cheesecake (vegan) €3,00

**Alle prijzen excl BTW, te bestellen vanaf 8 pers en min 3 dagen  
vooraf per mail op [info@kookatelier lot](mailto:info@kookatelier lot)**